モーニングプレート



Nipponham コラボレシピ

材料 (2人分)

森の薫り®あらびきウインナー	4本
イングリッシュマフィン	1個
卵(M玉)	2個
グリーンアスパラガス	2本
プチトマト（付け合わせ）	2個
マヨネーズ	適量

作り方

1. イングリッシュマフィンを半分に割り中央をコップの底などで押し、しっかりくぼみを付ける。グリーンアスパラガスは洗って根元の堅い部分を切り、半分に切る。
2. イングリッシュマフィンの縁にマヨネーズを絞り、グリルプレートに並べる。グリルにセットし、イングリッシュマフィンの真ん中に静かに卵を割り入れる。
3. グリーンアスパラガスとウインナーを並べ、卵が流れ落ちないように注意しながらグリル扉を閉める。
4. グリルプレートスイッチを押し、タイマー５分に設定して点火する。※卵の固さはお好みで時間を調節してください。
5. 焼き上がったら皿に盛りつけ、彩りにプチトマトを添える。

ワンプレート調理。全部一緒にのせて焼くだけ！